Guía docente
390449 - EMPR - Emprendimiento Agroalimentario

Última modificación: 31/08/2023

Unidad responsable: Escuela de Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas de Barcelona
Unidad que imparte: 745 - DEAB - Departamento de Ingeniería Agroalimentaria y Biotecnología.

Titulación:
GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA (Plan 2009). (Asignatura optativa).
GRADO EN INGENIERÍA AGROAMBIENTAL Y DEL PAISAJE (Plan 2009). (Asignatura optativa).
GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA (Plan 2009). (Asignatura optativa).
GRADO EN INGENIERÍA DE SISTEMAS BIOLÓGICOS (Plan 2009). (Asignatura optativa).
GRADO EN INGENIERÍA DE CIENCIAS AGRONÓMICAS (Plan 2018). (Asignatura optativa).
GRADO EN PAISAJISMO (Plan 2019). (Asignatura optativa).

Curso: 2023 **Créditos ECTS:** 6.0 **Idiomas:** Catalán, Castellano

PROFESORADO

Profesorado responsable: Asturiano Montañana, Carles
Gil Roig, Jose Maria

Otros: Asturiano Mantañana, Carles

COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Transversales:
1. EMPRENDEDURÍA E INNOVACIÓN: Conocer y entender la organización de una empresa y las ciencias que definen su actividad; capacidad para entender las normas laborales y las relaciones entre la planificación, las estrategias industriales y comerciales, la calidad y el beneficio.
2. TRABAJO EN EQUIPO: Ser capaz de trabajar como miembro de un equipo interdisciplinar ya sea como un miembro más, o realizando tareas de dirección con la finalidad de contribuir a desarrollar proyectos con pragmatismo y sentido de la responsabilidad, asumiendo compromisos teniendo en cuenta los recursos disponibles.

METODOLOGÍAS DOCENTES

Las horas de aprendizaje dirigido consisten en:
- clases teóricas (grupo grande). Hay de dos tipos. En el primer tipo, el profesorado hace una exposición con tres partes: (1) introducir los objetivos de aprendizaje, (2) presentar los conceptos básicos (3) buscar la implicación del estudiante/a a partir de cuestiones, presentación de casos o lecturas en sistema puzzle con el fin de relacionar conceptos. En el segundo tipo,
el profesorado discute con los alumnos los entregables generados por cada tema y los problemas comunes a diferentes grupos surgidos en la realización del trabajo en equipo.
- seguimiento de los equipos de estudiantes en la formulación de un plan de emprendeduría utilizando metodologías de trabajo en equipo.
Por la formulación del plan, cada alumno asume un rol y es principal responsable de algunas de las partes del plan, a pesar de que el resultado final es responsabilidad de todo el equipo.
- exposición oral del plan de emprendeduría elaborado por el equipo y posterior defensa de las características del plan .
El estudiante/a dispone de material de apoyo (como por ejemplo esquemas y fotografías de apoyo a las clases de teoría, documentos temáticos, guion de visitas y de los trabajos *lliurables, guion del plan de emprendeduría y referencias de lecturas complementarías, etc.) a ATENEA.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

Al finalizar la asignatura Emprendeduría Agroalimentaria el estudiante o estudiante descubrirá que, finalizados los estudios, una posible salida profesional es convertirse en emprendedor. Será capaz de identificar oportunidades de emprendeduría en los sectores agrícola, agroambiental, del paisaje, alimentario y de ingeniería biológica. A partir del estudio de varios casos, aprenderá a identificar nuevas ideas de emprendeduría agroalimentaria y analizar su viabilidad. Se pretende que pueda afrontar la realidad con iniciativa y creatividad, valorando riesgos y oportunidades, contando con los otros, compartiendo su visión de futuro, y por eso trabajará en equipo. Practicará como transformar una idea en un plan de emprendeduría.
El objetivo final es estimular al estudiantado a poner en marcha proyectos de emprendeduría relacionados con actividades agroalimentarias.

HORAS TOTALES DE DEDICACIÓN DEL ESTUDIANTADO

Tipo	Horas	Porcentaje
Horas grupo pequeño	20,0	13.33
Horas grupo mediano	40,0	26.67
Horas aprendizaje autónomo	90,0	60.00

Dedicación total: 150 h

CONTENIDOS

EL PROCESO EMPRENDEDOR: DE LA IDEA A LA REALIDAD

Descripción:
Sesión 1
• Teoría: Introducción, presentación de la asignatura
• Práctica: Elebators speach

Sesión 2
• Teoría: En busca de la gran idea
• Práctica: formar grupos por el Plan de Negocio, elegir tema

Sesión 3
• Teoría: Partes de un Plan de Negocio
• Práctica: Método Kambas

Sesión 4
• Teoría: Dirección Estrategia Empresarial
• Práctica: Entrevista a un Emprendedor

Sesión 5
• Práctica: Juego de Equipo
• Teoría: Plan de Marketing
• Práctica: Aplicar el Plan de Marketing a la idea del Plan de Negocio

Sesión 6
• Teoría: Economía de negocio

Sesión 7
• Teoría: Plan Financiero
• Práctica: Aplicar el Plan Financiero a la idea de Negocio

Sesión 8
• Teoría: Valoración de Negocios
• Práctica: Ejemplos valoración
• Práctica: Entrevista con alumnos curso anterior

Actividades vinculadas:
Actividad 1: Clases de teoría.
Actividad 2: Clases prácticas: Trabajo individual y en grupo

Dedicación: 37h
Grupo mediano/Prácticas: 12h
Grupo pequeño/Laboratorio: 20h
Aprendizaje autónomo: 5h

FORMULACIÓN DE UN PLAN DE EMPRENDEDURIA

Descripción:
Sesión 9
• Teoría: Técnicas de exposición
• Práctica: ¡Juegos!
• Práctica: Trabajar en grupo el Plan de Negocio

Sesión 10
• Teoría: Tipos de sociedades mercantiles y burocracia
• Práctica: Trabajar en grupo el Plan de Negocio

Sesión 11
• Teoría: Financiación
• Práctica: Trabajar en grupo el Plan de Negocio

Sesión 12
• Teoría: Franquicia
• Práctica: Trabajar en grupo el Plan de Negocio

Sesión 13
• Práctica: prejuicios sobre emprender
• Teoría: Corporate Venture
• Práctica: Trabajar en grupo el Plan de Negocio

Sesión 14
• Práctica: role play
• Teoría: Pyme vs Gran Empresa
• Práctica: Trabajar en grupo el Plan de Negocio

Sesión 15
• Práctica: Ensayo presentación

Sesión 16
• Práctica: Presentación final

Actividades vinculadas:
Actividad 1: Clases de teoría
Actividad 3: Formulación de un plan de emprendeduría (seguimiento y presentación)

Dedicación: 83h
Grupo mediano/Prácticas: 12h
Aprendizaje autónomo: 71h

ACTIVIDADES

ACTIVIDAD 1: Clases de Teoría

Dedicación: 27h
Grupo mediano/Prácticas: 25h
Aprendizaje autónomo: 2h

ACTIVIDAD 2: Clases prácticas. Trabajo individual y en grupo

Dedicación: 32h
Grupo pequeño/Laboratorio: 30h
Aprendizaje autónomo: 2h

ACTIVIDAD 3: Formulación de un Plan de Emprendeduría (seguimiento y presentación)

Dedicación: 20h
Grupo mediano/Prácticas: 5h
Aprendizaje autónomo: 15h

SISTEMA DE CALIFICACIÓN

La calificación final de la asignatura (Nfinal) será la ponderación de las diferentes pruebas y trabajos evaluados:
N1: participación en clase (50%)
Participación en Clases Teórias: 25%
Participación en Clases Prácticas: 25%

N2: Plan de Negocio: 50%

Nfinal=0,50 N1 + 0,50 N2